

## 14 Février - La Saint Valentin



Le jour de la Saint-Valentin, le 14 février, est considéré dans de nombreux pays comme la fête des amoureux. Les couples en profitent pour échanger des mots doux et des cadeaux comme preuves d'amour ainsi que des roses rouges qui sont l'emblème de la passion.

Pour retrouver une origine historique à la Saint-Valentin, il faudra attendre le XIV<sup>e</sup> siècle.

La Grande-Bretagne catholique de l'époque, convaincue que les oiseaux choisissaient le 14 février pour s'accoupler, célèbre ce jour-là la fête des amoureux.

Le chevalier poète Otho de Grandson s'appuiera sur la tradition pour lancer la mode des mots doux adressés à sa bien-aimée, ce qui sera ensuite adopté en France au sein de la cour de Charles d'Orléans.

Il est probable que nombre de légendes sur la Saint-Valentin ont été inventées. Parmi ces légendes, on trouve celles-ci :

- ° La veille de son martyre, il aurait glissé un « valentin » à la fille du geôlier qui aurait lu « de la part de votre Valentin ».
- ° Pendant une période d'interdiction de mariage des soldats romains par l'empereur Claude II, Saint Valentin arrangeait secrètement les mariages. Dans la plupart des versions de cette légende, le 14 février est la date liée à son martyre.



## 16 Février – Mardi Gras

La chandeleur est terminée, pensons à Mardi Gras.

Le mois de février est plus festif qu'on ne l'imagine !

La fête de Mardi Gras est une fête chrétienne dont la date varie chaque année.

Elle est fixée par rapport à la date de Pâques, qui elle-même change en fonction du cycle de la Lune.

Mardi Gras était le dernier jour où les Chrétiens pouvaient manger du "gras", d'où la fête du bœuf-gras.

Les 40 jours suivants, qui précédaient Pâques, ils consacraient leur temps à la prière et ils jeûnaient.

Ce jour symbolisait le début du Carême pour les Chrétiens.



### Recette des Bugnes lyonnaises

Préparation : 20 min – Repos de la pâte : 2 h – Cuisson : 5 min par fournée  
 Pour 8 personnes : 6 œufs, 1 citron non traité, 500 g de farine, 100 g de beurre, 100 g de sucre en poudre, 2 cuil. à soupe de rhum, un bain de friture, sucre glace et 1 cuil. à café de sel

° Mettez la farine dans une jatte et creusez un puits au centre. Versez-y les œufs, le sucre, le zeste râpé du citron, le sel, le beurre ramolli et le rhum. Mélangez en incorporant peu à peu la farine. Ramassez la pâte obtenue en boule. Travaillez-la en l'écrasant plusieurs fois avec la paume. Refaçonnez-la en boule. Enveloppez-la dans un film étirable. Laissez-la reposer 2 h au réfrigérateur.

° Divisez la pâte en petites portions. Étalez-là au rouleau sur le plan de travail fariné. Avec une roulette à pâtisserie, découpez des rectangles, des losanges ou autres formes.

° Chauffez un bain de friture à 180 °C. Faites-y frire les bugnes par petites quantités 4 ou 5 min en les retournant à mi-cuisson. Egouttez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre glace et servez. *Veillez à ce que les bugnes ne se touchent pas dans le bain de friture.*